FR

MODE D'EMPLOI
TEDDY™ Batteur-mélangeur 5 L

Sommaire :

Garantie: 1
Sécurité: 1
Installation: 1
Raccordement électrique: 2
Présentation: 2
Vitesses de travail recommandées: 2
Utilisation: 3
Capacités maximales 3
Surcharge: 3
Nettoyage et hygiène: 3
Maintenance: 4
Guide de dépannage: 4
Mise en place des accessoires: 4
Vitesses recommandées pour l'utilisation des accessoires: 4

Garantie:

La garantie ne couvre pas les erreurs dues à une mauvaise manipulation de l'appareil, une surcharge et au non-respect des instructions d'entretien.

En cas de réclamations, merci de contacter votre revendeur.

Pour toute information supplémentaire, merci d' indiquer le type d'appareil et la date de fabrication (voir plaque caractéristique).

A/S Wodschow & Co. se réserve le droit de modifier et d'améliorer sans préavis les appareils.

Sécurité:

Cet équipement est un outil technique et n'est destiné qu'à un usage de production.

Le niveau sonore constant pour le personnel utilisant le batteur est inférieur à 70 décibels (A).

La sécurité de l'utilisateur est assurée par :

- Une mise en marche du batteur uniquement lorsque la partie supérieure est en position de travail.
- Le basculement de la partie supérieure uniquement lorsque le moteur est arrêté.
- Une protection contre les surintensité, les surtensions et les sous-tensions.
- La grille de protection livrée avec la machine.

La machine a été conçue pour travailler des produits qui, pendant leur transformation, ne causent aucune réaction ou n'émettent aucune substance qui puissent être nuisibles à l'utilisateur.

Ne pas mettre les mains dans la bol pendant la mise en marche : risque de blessures!

Installation:

La machine est livrée avec l'équipement suivant :

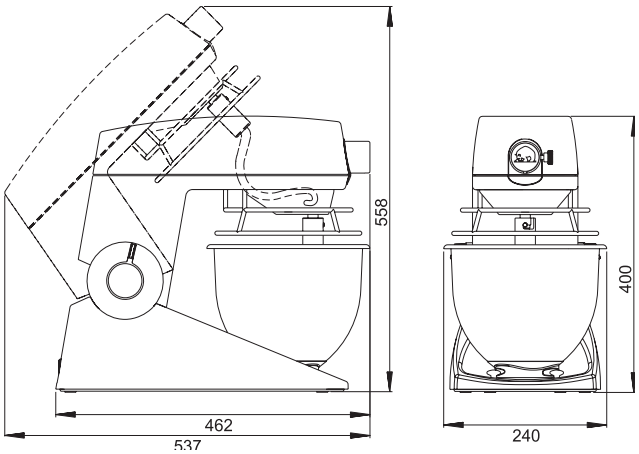
√ Cordon	√ Crochet
√ Bol	√ Palette
√ Couvercle	√ Fouet
√ Bec verseur	√ Écran plastique antiéclaboussures/poussière

Vérifier que toutes les pièces sont livrées avant de mettre la machine en route.

Dimensions et poids:

TEDDY (équipement inclus):

Poids net équipé:	22,0 kg
Dimensions extérieures:	462 x 240 x 400 mm



Emplacement:

L'appareil doit être placé sur un support parfaitement stable et horizontal.

™TEDDY est une marque déposée qui appartient à A/S Wodschow & Co.

Mode d'emploi original 122009 FR

A/S WODSCHOW & CO.
Industrisvinget 6
DK-2605 Brøndby
Denmark
Phone: +4543 44 22 88
Telefax: +4543 43 12 80

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE:

Le cordon ci-joint doit obligatoirement être utilisé.

Mise à la terre obligatoire !

- La machine doit être alimentée en monophasé avec prise de terre. Le câble ci-joint devra être utilisé.
- Prévoir obligatoirement une prise de courant 2 pôles + terre.
- Vérifier la concordance entre la tension du réseau électrique, la valeur indiquée sur la plaque caractéristique placée sous la machine et l'étiquette figurant sur l'emballage.
- L'installation devra être protégée par un disjoncteur différentiel et un fusible 10 A max. Le fusible est intégré dans la prise du câble.

Caractéristiques électriques:

Tension d'alim.(V)	Puissance nominale (W)	Fréquence (Hz)	Intensité (A)	Consom. élect.(kW/h)
230	500	50/60	1,7	0,5
115	300	50/60	3,4	0,5

PRÉSENTATION:

TEDDY est un petit batteur professionnel de boulangerie, pâtisserie et cuisine, conçu pour pétrir, mélanger et fouetter.

Toutes les commandes s'effectuent grâce aux deux boutons de commande placés sur le côté de l'appareil. Ceux-ci peuvent être utilisés simultanément ou individuellement, tant pour régler la vitesse que pour ouvrir/fermer l'appareil.

La prise d'accessoires **A** permet le raccordement du hachoir à viande et du coupe-légumes.

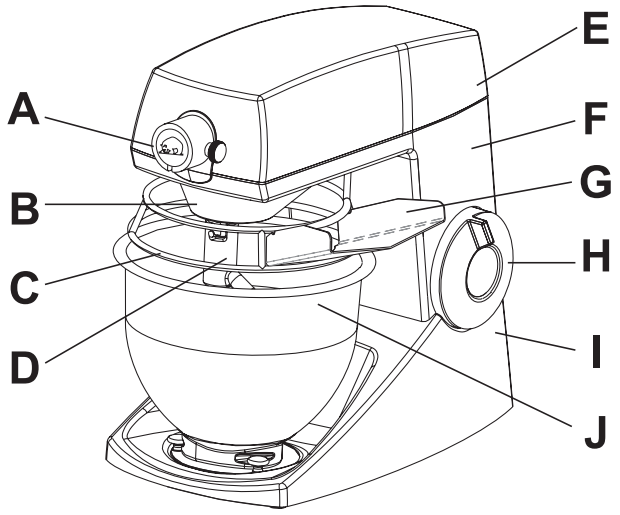


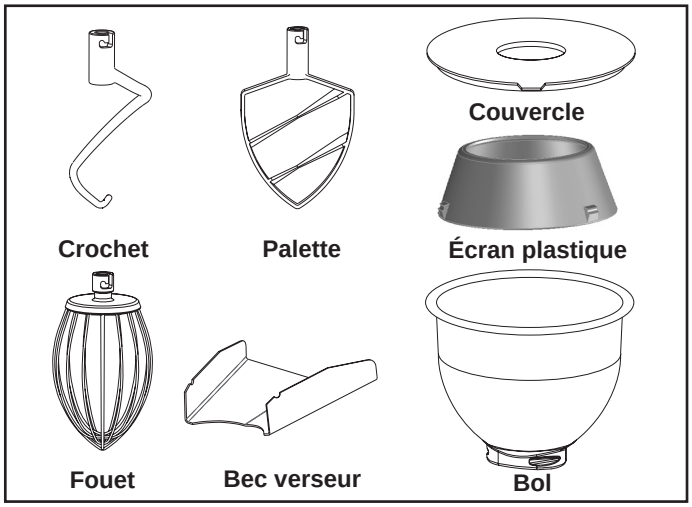
fig. 1 Description de la machine

A **Prise d'accessoires, équipements supplémentaires**
B **Planétaire**
C **Grille de sécurité en acier inoxydable**
D **Arbre porte-outils**
E **Capot supérieur**
F **Colonne**
G **Bec verseur**
H **Bouton de commande (deux pièces)**
I **Socle**
J **Bol inox, 5 L**

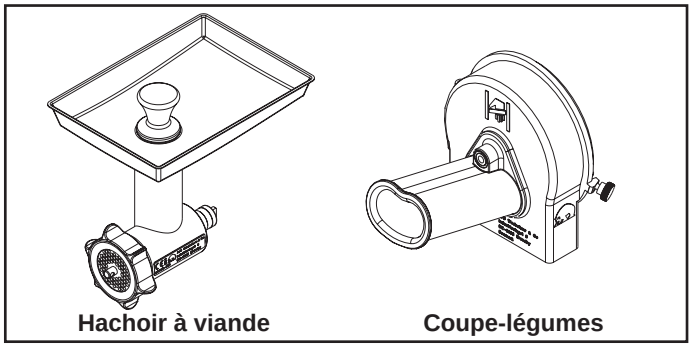
Équipement:

La machine est livrée avec l'équipement standard suivant :

- Bol en acier inoxydable.
- Couvercle en plastique blanc (couvercle disponible dans différents coloris en option).
- Bec verseur
- Crochet en acier inoxydable pour le pétrissage.
- Palette en acier inoxydable pour les mélanges.
- Fouet en acier inoxydable pour les émulsions
- Écran plastique antiéclaboussures/poussière



Équipements supplémentaires:



VITESSES DE TRAVAIL RECOMMANDÉES:

▪ Position 1-2:	Petite vitesse	Pétrissage
▪ Position 1-3:	Vitesse moyenne	Mélange
▪ Position 1-5:	Grande vitesse	Fouettage

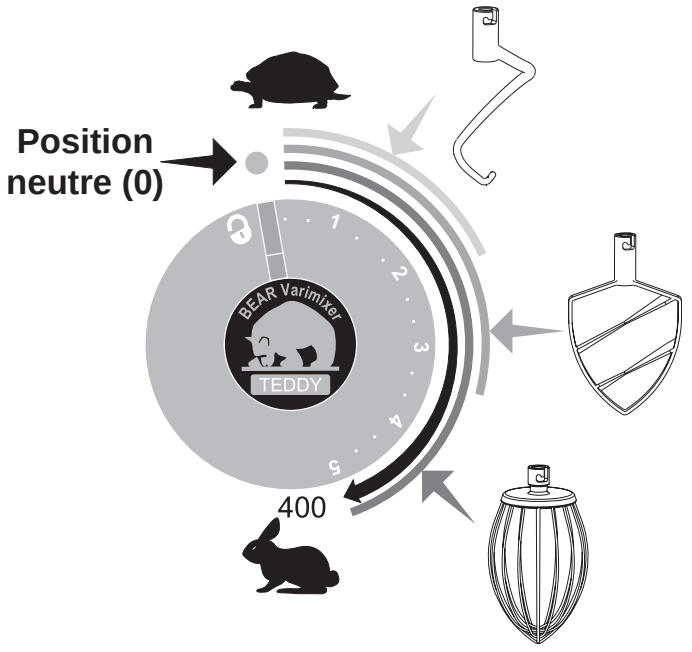


Fig. 2 Vitesses de travail recommandées.

FR

UTILISATION:

NB : Le bol doit obligatoirement être installé lors de la mise en route de l'appareil !

A. Tourner le bouton jusqu'au symbole de verrouillage **(fig. 3A).**

A: Symbole de verrouillage **B**: Position neutre **C**:Vitesses

Fig.3 Les trois positions du bouton de commande.

B. Faire basculer le capot supérieure de l'appareil vers l'arrière.

C. Emmancher l'outil dans l'arbre porte-outils et le faire pivoter dans le sens inverse des aigilles d'une montre pour le verrouiller **(fig. 4)**.

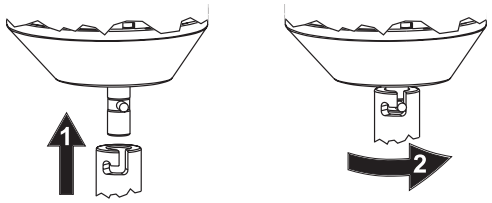


Fig.4 Montage de l'outil dans l'arbre porte-outils.

D. Placer le bol entre les trois boulons d'arrêt situés dans le pied de l'appareil et le faire pivoter dans le sens des aiguilles d'une montre. **(fig. 5)**.

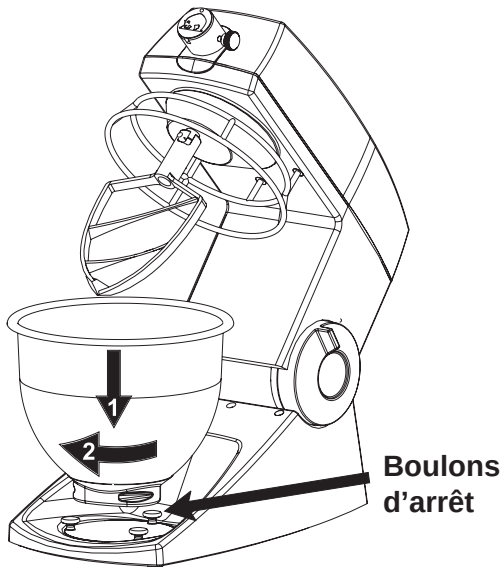


Fig.5: Placer le bol et le faire pivoter pour le verrouiller grâce aux boulons d'arrêt.

E. Mettre les ingrédients dans le bol.

F. Abaisser le capot supérieur (outillage inclus) en position de travail.

G. Démarrer l'appareil en tournant le bouton de commande dans le sens opposé au symbole de verrouillage et en passant par la vitesse 1. Pour éviter toute projection ainsi que toute émission= de poussières de farine, il est recommandé de démarrer en vitesse lente et d'augmenter ensuite progressivement jusqu'à l'obtention de la vitesse désirée **(fig. 3C)**, (voir **fig. 2** pour les vitesses de travail recommandées).

H. Ramener le bouton de commande en position neutre pour arrêter l'appareil. **(fig. 3B)**.

I. Le capot supérieur de l'appareil peut être basculé vers l'arrière uniquement lorsque le bouton de commande est positionné sur le symbole de verrouillage **(fig. 3A)**.

CAPACITÉS MAXIMALES:

La capacité de travail du batteur est fonction de:

- L'outil utilisé.
- La nature et la quantité de la masse à travailler.
- La vitesse optimale pour un travail de qualité.

Toute exagération de la quantité se fait toujours au détriment de la qualité du travail et de la durée de vie du batteur.
Une surcharge peut également entraîner un arrêt brusque de l'appareil.

Produits	Référence	Quantités maximales
Pâte à pain, 50%	kg de pâte	2,5
Pâte brisée	kg de pâte	2
Crème fouettée	Litres de crème	1,5
Blancs d'oeufs	Nombre d'oeufs	20
Génoise	Nombre d'oeufs	12
Farce	kg	3

SURCHARGE:

Si le batteur bouge pendant le pétrissage par exemple**, ce n'est pas le signe** d'un mauvais fonctionnement ni d'une surcharge de l'appareil.

En cas de surcharge, le variateur électronique va limiter l'apport de courant au moteur, puis l'arrêter.

En cas d'arrêt dû à une surcharge, remettre le bouton en position neutre. Le batteur est prêt à être redémarré.

Si le moteur s'arrête après une utilisation prolongée et ne peut être remis en marche immédiatement, cela signifie que la sonde thermique s'est déclenchée et a coupé le courant. Il faut laisser refroidir le batteur avant de pouvoir le redémarrer, ceci afin d'éviter sa détérioration.

Le batteur est muni de deux thermo fusibles qui se reconnectent automatiquement lorsque la sonde thermique a disjoncté.

NETTOYAGE ET HYGIÈNE:

Après utilisation:

- Enlever le bol et les outils.
- Nettoyer à l'eau chaude additionnée d'un détergent / dégraissant / désinfectant. Bien rincer à l'eau claire et essuyer.

***Ne pas** asperger la machine d'eau !*

Les outils et le bol peuvent être nettoyés sans risque dans le lave-vaisselle.

- Nettoyer le planétaire, l'arbre porte-outils et la grille de protection à l'aide d'une éponge humide et d'un détergent / désinfectant. Rincer ensuite à l'eau claire à l'aide d'une éponge.
- Vérifier le nettoyage correct des différents éléments.
- Ne pas employer des détergents abrasifs qui peuvent rayer les surfaces.
- Utiliser des produits de nettoyage compatibles avec les pièces en aluminium et en plastique (polycarbonate).

MAINTENANCE:

Le batteur ne requiert aucun entretien. Le moteur et les paliers des pièces mécaniques sont graissés à vie.

Dispositif de sécurité:

Le bon fonctionnement du dispositif de sécurité doit être régulièrement vérifié

- Le moteur **doit** s'arrêter lorsque le bouton se trouve en position neutre **(voir fig. 3B).**

Ne pas utiliser le batteur si le dispositif de sécurité ne fonctionne pas correctement. Contacter le revendeur.

GUIDE DE DÉPANNAGE:

Si l'incident persiste, contacter le revendeur.

Le batteur ne démarre pas:

Vérifier si …

- Le capot supérieur est complètement abaissé.
- Le batteur est correctement branché.
- L'alimentation électrique de la prise de courant est correcte.
- Le fusible de la prise câble **(fig. 6 et 1)** est intacte. S'il est défectueux, le remplacer par le fusible supplémentaire qui se trouve dans la prise câble **(fig. 6 et 2)**.

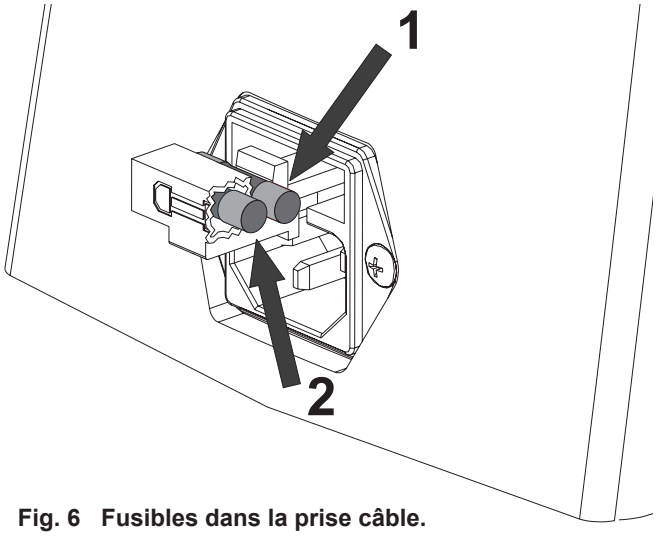


Fig. 6 Fusibles dans la prise câble.

La machine s'arrête en cours de travail:

- La machine est surchargée due à une vitesse trop élevée ou charge excessive. Voir passage **«Surcharge».**

En cas de panne de courant, tourner le bouton en position neutre. Le batteur est prêt à être redémarré.

Coincement d'un outil sur l'arbre porte-outils :

Erreur généralement due à un mauvais nettoyage ou à une déformation de l'alésage de l'outil :

- Si début de grippage, ne pas insister. Huiler et laisser agir un moment.
- Tourner l'outil en faisant un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il puisse être enlevé.

Bruit anormal:

Bruit métallique ...

- Outil déformé qui frotte contre le bol.
- Bol abîmé ou pas en place.

MISE EN PLACE DES ACCESSOIRES:

La machine peut être équipée d'une prise d'accessoires à vitesse variable pour entraîner les accessoires suivants:

- Hachoir à viande Ø62 mm, livré avec trémie, pilon et ensemble de couteaux avec lame et plaque Ø 8 mm.
- Coupe-légumes équipé de disques pour trancher, râper et couper en dés.

Pour de plus amples informations, merci de lire les feuillets accompagnant les accessoires.
Arrêt obligatoire de la machine avant de monter ou de démonter un accessoire.

Montage de l'accessoires (fig.7):

- Monter l'accessoire en fonction du travail à effectuer.
- Arrêt obligatoire de la machine.
- Relever l'opercule **C**.
- Pour installer l'accessoire **A**, introduire l'embout cylindrique **B** dans la prise d'accessoires **D** du batteur.
- Positionner le doigt **E** en face du trou **G** en tournant l'accessoire. Vous obtiendrez ainsi une bonne prise.
- Emmancher à fond l'accessoire dans la prise **D** (le doigt **E** doit être en face du trou **G** pour que l'arbre de l'accessoire soit bien enclenché dans la prise.)
- Verrouiller l'accessoire en tournant la vis de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre.

Démontage de l'accessoire (fig.7):

- Arrêt obligatoire de la machine.
- Dévisser la vis de blocage **H** dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour dégager la vis de serrage **F**.
- Sortir l'accessoire de la prise et le nettoyer.

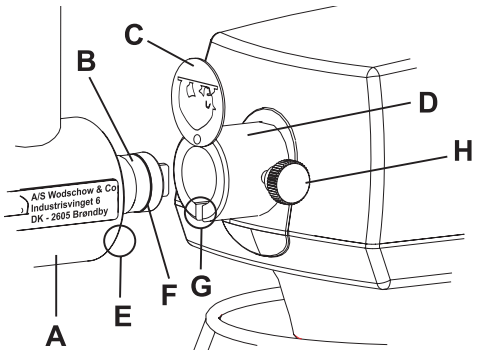


Fig.7 Montage de l'accessoire.

VITESSES RECOMMANDÉES POUR L'UTILISATION DES ACCESSOIRES: